

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four à pizza Rome 2 Gastro M avec 2 chambres 400V
GASTRO M 

Caractéristiques techniques

2 chambres

Dimensions extérieures : 745(H) x 1000(L) x 955(P)mm

Dimensions : 745(H) x 1000(L) x 955(P) mm

Dimensions Internes : 14(H) x 72(L) x 72(P) cm

Voltage : 400V

Description	Caractéristiques
Four à pizza Rome 2 Gastro M avec 2 chambres 400V Fours à pizza avec extérieur inox et intérieur briques réfractaires pour une cuisson efficace Chaque chambre peut contenir quatre pizzas (Ø 35cm max) et possède un thermostat indépendant pour la sole et la voûte Avec commutateur Marche-Arrêt, thermostat de sécurité et témoin lumineux. Extérieur acier inoxydable Sole intérieure en briques réfractaires Thermostats réglables indépendants Porte avec vitres extra larges Dimensions chambres 140(H) x 720(L) x 720(P)mm 4 pizzas par chambre (Ø 35cm max) 2 au fond et 2 devant Très profond Référence soumise à une Eco-participation DEEE de 2,54€ par unité vendue	Puissance (kW) 12 Référence constructeur GR216 Nombre de niveaux 2 Diamètre pizza 35 cm Températures 50 ° c - 500° c Type de branchement Triphasé Nombre de pizzas 2 x 4 pizzas Pierre réfractaire oui Puissance totale (kW) 12 Dimensions extérieures 1000 x 955 x 745 voltage 400V
<u>Autres informations</u> 2 chambres Dimensions extérieures : 745(H) x 1000(L) x 955(P)mm Dimensions : 745(H) x 1000(L) x 955(P) mm Dimensions Internes : 14(H) x 72(L) x 72(P) cm Voltage : 400V	Garantie constructeur 1 an incluse